



EDIÇÃO ON-LINE

**PROCESSO INDUSTRIAL DE
FABRICAÇÃO DE
CHOCOLATE**

**08 e 09 de outubro de 2020
13:30 – 18:00 h**

Coordenação Técnica
Valdecir Luccas, Fernanda Zaratini Vissoto

08 DE OUTUBRO

13:30 – 13:40 h	Abertura
13:40 – 14:20 h	Processamento do cacau (fermentação, secagem, torração) Izabela Dutra Alvim
14:20 – 14:35 h	Palestra de Patrocinador
14:35 – 15:40 h	Principais matérias-primas para a fabricação da massa de chocolate Fernanda Zaratini Vissotto
15:40 – 16:45 h	Processo convencional de fabricação da massa de chocolate (etapas de mistura, refino e conchagem) Fernanda Zaratini Vissotto
16:45 – 17:00 h	Palestra de Patrocinador
17:00 – 18:00 h	Sistemas compactos para fabricação da massa de chocolate Valdecir Luccas

09 DE OUTUBRO

13:30 – 15:10 h	Manteiga de cacau e temperagem do chocolate Valdecir Luccas
15:10 - 15:25 h	Palestra de Patrocinador
15:25 – 16:55 h	Moldagem, recobrimento e resfriamento Mitie Sônia Sadahira
16:55 – 17:10 h	Palestra de Patrocinador
17:10 – 17:50 h	Apresentação de vídeos de aulas práticas Valdecir Luccas
17:50 – 18:00 h	Encerramento